

Mirower Pilzpfanne

Das passende Rezept für einen herbstliche Waldwanderung im Mirower Forst. Gelingt leicht, wenn die Pilze erst einmal geputzt sind. Binnen 15 Minuten steht eine köstliche Mahlzeit auf dem Tisch – ideal auch für kleine Küchen wie die im Aparthotel Seepanorama.

Zutaten für 2 Personen:

- 400g Waldpilzmischung, oder geputzt: Marone, Steinpilz, Pfifferling, Ziegenlippe, Butterpilz, Pfifferling
- Wahlweise: ein paar Kräutersaitlinge
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Grüne Gurke, in kleine, dünne Stifte geschnitten
- Pflanzenöl
- 1/8 l Sahne
- Parmesan
- Salz, Pfeffer, frische Kräuter

Zubereitung:

1. Zwiebeln fein würfeln und zusammen mit längs geviertelter Knoblauchzehe gold-glasig dünsten.
2. Klein geschnittene Pilze etwa 10 Minuten auf voller Hitze in Pfannen garen / braten.
 - a. Kräutersaitlinge längs halbieren oder vierteln
3. Sahne zugeben. Ca. 2 Minuten bei regelmäßigem Wenden leicht anschmoren lassen
4. Gurke in kleine 3 cm lange, dünne Stifte schneiden und in die Pfanne geben.
5. Pfanne vom Herd nehmen. Salzen und pfeffern nach Geschmack.
6. Teller anrichten und Parmesan über das Gericht hobeln.
7. Mit frischen Kräutern garnieren und dazu Brot / Reise / Nudeln reichen.